

Noedels met gember, zwarte knoflook, tataki van zalm en daikon

Ingredienten

- 240 gr boekwijtnoedels
- 1 rammenas
- 400 gr zalmfilet
- maisolie
- 1 ontvelde tomaat, fijngesneden
- 50 gr gemarineerde gember
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 bol gefermenteerde knoflook
- 2 el sesampitjes
- jonge zuringblaadjes
- 50 gr soja-suis
- sap van 1 limoen
- 1 tl honing
- 1 dl olijfolie
- druppeltjes sesamolie

Bereiding

Voor 4 pers.:

Meng alle ingredienten voor de vinaigrette. (sojasaus, sap van limoen, honing, olijfolie, sesamolie)

Kook de noedels 6 tot 8 minuten beetgaar in gezouten water.

Rasp de rammenas met een keukenschaaf of een mandoline tot fijne spaghetti.

Snij de zalm in mooie balkjes. Verhit een beetje maisolie in een koekenpan en stook de pan goed heet.

Bak er zeer kort de balkjes zalm in, zodat ze aan alle kanten zijn dichtgeschroeid. Binnenin moeten de balkjes zalm nog rauw zijn.

Vermeng de noedels met de fijngesneden tomaat, gember, lente-ui, gefermenteerde look en sesampitjes en verdeel ze over de kommetjes. Lepel er wat vinaigrette over. Gerneer met de zalm, rammenas en jonge zuringblaadjes.